

**Qualifikationsverfahren Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Position 3: Leitziel 1.2**

Gestalten und Kreieren 2018 Serie A

Fachrichtung Konditorei-Confiserie / 150 Minuten

Prüfungsnummer: _____

Prüfungsdatum: _____

Situation

Ihr Arbeitgeber will Sie auf die praktische Prüfung vorbereiten. Aus diesem Grund werden gestalterische Elemente mit dem vorgegebenen Thema hergestellt.

Stellen Sie zu jedem Produkt den verlangten Decor zum erwähnten Thema her.

In den Aufgaben 1 bis 3 müssen mindestens zwei unterschiedliche Arbeitstechniken angewendet werden.

Aufgabe 1 Zwei Schriftschilder als Hinweis zur Produktpräsentation

Garnieren Sie zwei Schriftzüge auf Unterlagen.

- Zum Schriftzug müssen zusätzliche gestalterische Hinweise zum Produkt erkennbar sein.
- Die Schriftart ist frei wählbar.
- Die Unterlagen dürfen vorbereitet sein.
- Die Form der Unterlagen ist frei wählbar. Maximalgrösse A5 (15 cm x 21 cm).
- Die Schriftschilder dürfen liegend oder stehend präsentiert werden.
- Zusätzliche Elemente zur stehenden Präsentation dürfen eine Woche vorher hergestellt werden.

Erstes Schriftschild mit dem Text "**Pralinen**"

Zweites Schriftschild mit dem Text "**Spezialitäten**"

Aufgabe 2 Patisserie-Dekoration, Blickfang

Gestalten Sie drei identische Patisserie-Dekorationen als Aufleger für "Erdbeerpatisserie".

- Form und Grösse der Unterlage: Rund, Durchmesser 3 bis 5 cm.
 - Die Unterlage darf vorbereitet werden.
 - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

Aufgabe 3 Tortendekor / Kundenauftrag

Erstellen Sie einen Tortendekor auf einem Tortenteller oder einem Tortenkarton von 22 cm Ø.

- Das Thema lautet: "**Kindergeburtstag**".
 - Der Schriftzug "**Zum 6. Geburtstag**" muss enthalten sein.
 - Das Lieblingstier des Kindes ist der "**Bär**".
 - Die Unterlage darf vorbereitet werden (Marzipan / weisse Masse).
 - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

Aufgabe 4 Garnierte Couverture-Unterlagen

Garnieren Sie zwei Couverture-Unterlagen in der Grösse von 7,5 cm x 15 cm identisch aus.

- Das Thema lautet: "**Pensionierung**" – der Malermeister beendet seine Arbeitstätigkeit.
 - Als Unterlage darf eine fertige Schokoladetafel oder Couverturetafel verwendet werden.
 - Es soll ein Fantasie-Artikel sein. Die Technik ist frei wählbar.
 - Der Schriftzug "**Danke**" muss enthalten sein. Die Schriftart ist frei wählbar.
-

Erlaubte Hilfsmittel zur Herstellung der Dekorationen

- Essbare Rohmaterialien und Dekormaterialien
- Werkzeuge, Ausstecher, Hilfsmittel und Einrichtungen
- Persönlicher "Gestalten"-Ordner mit selbst hergestellten Skizzen, Schablonen und Vorlagen

Ausführungshinweise

- Alle Prüfungsarbeiten sind mit der Prüfungsnummer anzuschreiben.
 - Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen.
-

Erarbeitet durch:
Herausgeber:

Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern